Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Function-Ofen

Modell: GEU611 **Cod:** NP01061021001

Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	6
Pfannengröße (mm):	GN 1/1
Achsabstand des Tabletts (mm):	75
Anzahl der Ventilatoren:	2
Lüftergeschwindigkeit:	1
Außenmaße (mm):	833 x 780 x 711
Nettogewicht (kg):	75
Volumen (m3):	0,465
Kammerabmessungen (mm):	618 x 435 x 508
Elektrobetrieb (kW):	7,7
Spannung/Frequenz (V):	380-415
Spannung (A):	17
Phasen:	3N
Kabelquerschnitt (mmq):	5G2,5
Frequenz (Hz):	50-60
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruck (bar):	Max. 5 bar
Wasserablauf (mm):	30
Verpackungsabmessungen (mm):	875 x 820 x 870
Kammerabmessungen (mm):	618 x 435 x 508
Bruttogewicht (kg):	85
Bruttovolumen (m3):	0,624

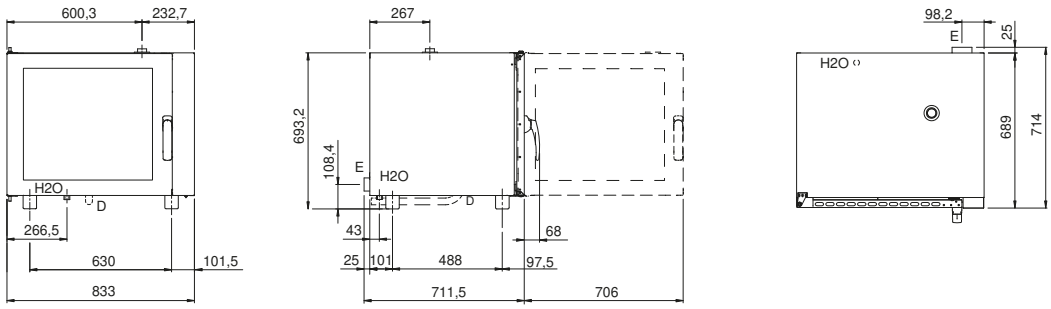
Eigenschaften

Typ des Backofens:	Heißluftgaren
Steuerung:	Elektromechanisch
Funktionen:	Heißluftgaren, Feuchtgaren
Dampf:	Direkte
Dampf-Management:	Druck
Betriebstemperatur:	50°C - 300°C
Tür:	Schwenktür
Fan:	Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl – Autoreverse
Boden der Brennkammer:	AISI 430 Spiegelfinish
Range timer:	1' - 120'
Dunstabzüge:	Immer offen

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Elektromechanischer Heißluftofen mit Befeuchter. Kapazität 6 GN 1/1-Behälter. Garraum mit abgerundeten Ecken, hygienisch verschweißt ohne sichtbare Nähte. Höhenverstellbare Füße. Herausnehmbare Gittereinsätze mit einem Abstand von 75 mm zwischen den Einschüben. Tür mit großer Glasfläche und integriertem Luftkanal zur äußeren Belüftung des Glases, wodurch die Temperatur auf der Außenfläche weiter reduziert wird. Türgriff aus hochschlagfestem und hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung an der Vorderseite der Garraumöffnung eingesetzt, mit maximaler Abdichtung zur Vermeidung von Temperaturverlusten. Beheizung über hocheffiziente beschichtete Heizelemente. Timer von 1 bis 120 Minuten (mit Dauerbetrieb). Manueller Befeuchter über Drucktaste. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 300 °C. 2 Lüfter. Großzügige Luftführungskanäle im Garraum sorgen für perfekte Gleichmäßigkeit beim Garen – sowohl bei Teil- als auch bei Volllast. Klappöffnung der inneren Glasscheibe. Bedienfeld mit allen Funktionskomponenten an der rechten Seite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum zur Vermeidung gefährlich hoher Temperaturen. Wasseranschluss zur Steuerung des Befeuchters. Innenbeleuchtung an der linken Seite des Garraums positioniert. Elektrische Leistung 7,7 kW – 380–415V / 3N + PE 50/60 Hz.

Technische Zeichnung



E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H2O : Wasserbefüllung 3/4"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.